

Rando'Patt

Weine, Spezialitäten & Geführte Wanderungen



Château les Fontelles Bergerac rot Vieilles Vignes

Region	Appellation Bergerac Controlée
Erzeuger	Château Les Fontelles, F-24500 Saint Julien d'Eymet
Jahrgang	2015
Zum Winzer	<p>Das Château les Fontelles liegt im Zentrum der wunderschönen Region Périgord, auf einem Plateau im Südwesten von Thenac. Hier wird schon seit dem Jahr 1827 Wein angebaut. Dadurch verfügt das Château über Weinstöcke, die 50 Jahre und älter sind. 1999 übernahm Nicolas Bourdil im Alter von 20 Jahren das Weingut von seinem Vater und hat das Château seither ständig weiterentwickelt, neue Weinberge angepflanzt, einen neuen Weinkeller errichtet.</p> <p>Seit mehreren Jahren erntet Nicolas Bourdil nicht nur leckere Trauben sondern auch viele nationale Auszeichnungen wie z.B. vom Guide Hachette.</p> <p>Die Weine aus Bergerac haben ihre eigene Herkunftsbezeichnung seit 1936. Hier werden die gleichen Rebsorten angebaut wie in Bordeaux (Merlot, Cabernet Sauvignon in der Hauptsache), häufig aber ergänzt durch lokale Rebsorten. Die Ähnlichkeit mit den Bordeaux-Weinen liegt auf der Hand, auch wenn viele Weine aus Bergerac etwas weniger Finesse und Tiefgang haben als ihre "großen Brüder" aus Bordeaux, dafür aber deutlich günstiger sind.</p>
Rebsorten	65% Merlot, 35% Cabernet Sauvignon
Terroir	Lehm- und Kieselböden
Mittl. Alter der Rebstöcke	über 50 Jahre
Ernteertrag	k.A.
Lagerfähigkeit	ca. 2020
Alkoholgehalt	13,5 % vol.

Verkostung

Der rote Bergerac von Château les Fontenelles verdankt seinen runden und fruchtigen Charakter dem hohen Anteil Merlot-Reben. Qualitativ ist er ein echter Knaller in dieser Klasse: Fruchtig, saftig und mit erstaunlicher Konzentration. Enorm viel Spaß im Glas!

Die Kombination aus Rundheit und Finesse des Merlots sowie aus Kraft und Struktur des Cabernet Sauvignons führt zu einem verblüffenden Ergebnis zu einem mehr als vernünftigen Preis.

„Ein ausdrucksstarker roter Wein (schwarze Früchte, Gewürze), reich, dicht aromatisiert, mit festem Tanningerüst und Alterungspotential: 1 Stern“ (Guide Hachette, Ausgabe 2017)

Servier-/Trinktemperatur 16/18°C

Speisenempfehlung Mittelkräftige Käse, Entengerichte, Cassoulet, kräftige Pastagerichte